



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TAZE YAPRAKLI ZEYTİNYAĞLI SARMA

200 gram yaprak
1 su bardağı pirinç
2 soğan
1 demet taze soğan
Yarım demet maydanoz
1 demet taze nane
2 domates
Yarım çay bardağı zeytinyağı
Tuz, kırmızı pul biberi
3 limon

Yaprakları sıcak suda 10 dakika kaynatın. Üzerine soğuk su döküp süzün. Rendelenmiş soğanı kavurun. Pirinci içine ilave ederek kavurmaya devam edin. Ocaktan alıp içine kıyılmış maydanoz, soğan, nane, rendelenmiş domates ve baharatı koyun. Bu karışımı yaprakların içlerine paylaştırıp sarın. Tencereye dizip üzerine zeytinyağını gezdirin, çok kısık ateşte pişmeye bırakın. Gerekirse çok az su ekleyip pişirin. Ocaktan aldıktan sonra üzerine bol miktarda limon suyu sıkın ve soğumaya bırakın.